# ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

**Nuovi Soci effettivi.**

Hanno aderito agli statuti e vennero ammessi quali membri contribuenti dell'Associazione agraria Friulana a cominciare dall'anno in corso i signori:
Sindaco di Platischis
„ „ Cassacco
Ratti Carlo (Venezia)
Pagura Virginio (Mortegliano)
Toso dott. Giuseppe, avvocato (Udine);
a cominciare coll'anno 1879, i signori:
Sindaco di Ipplis
„ „ Lusevera
Buri Giuseppe (Palmanova)
Cosattini Ettore (Udine).

**Bullettino. — Convocazione della Società.**

Col presente numero, ultimo dell'anno 1878, il *Bullettino* dell'Associazione agraria Friulana compie il suo primo volume della terza serie.

Come risulta dal numero delle pagine che lo compongono, questo nuovo volume (ventesimosecondo di quelli che l'Associazione ha sinora pubblicati sotto il medesimo titolo) supera di oltre la metà ciò che, in riguardo alla quantità della materia, venne promesso col nostro mezzo al momento (1° luglio) in cui se ne incominciò la pubblicazione. Secondo i calcoli d'allora, le promesse otto pagine di testo (oltre le quattro non numerate della coperta) avrebbero dato, in 27 numeri, non più di pagine 216; ve n'ha invece 356, e sono, per mezzo anno, 27 numeri anzichè 26, come, seguendo l'uso più comune dei periodici settimanali, potevano essere. Per rispetto alla quantità dello stampato, nessuno adunque si lagnerà se interpretammo la volontà del Consiglio sociale nel senso di allargare ciò che la prudenza amministrativa di esso ci aveva in sulle prime accordato in una proporzione della quale poi il Consiglio medesimo, vista l'abbondanza degli scritti che ci venivano presentati per la stampa, e considerato pure il bisogno di mostrare al pubblico qual fosse sotto questo speciale riguardo la operosità dell'Associazione, non tardò a riconoscere l'insufficienza. Che se, badando piuttosto ai meriti intrinseci che alla mole dell'opera, dubitare dovessimo di aver questi in qualche modo menomati con la parte che nell'ordinamento dell'opera stessa prendemmo, altro non potremmo, qui giunti, che augurare di essere dal benevolo lettore perdonati come già lo fummo, ne siamo sicuri, da coloro che vi ebbero la parte più sostanziale e più degna, ed ai quali in nome della Associazione e nostro in particolare per ciò rendiamo i più sentiti ringraziamenti.

Per l'anno 1879 la Redazione del *Bullettino* vorrebbe molto promettere; e sarebbe molto tentata di farlo dacchè a farlo la confortano il nuovo slancio manifestatosi nella vita dell'Associazione, il concorso in essa di nuovi membri effettivi, gli ajuti morali e materiali di già proffertile per parte della Provincia e quelli assai probabili ed anzi certi che le verranno da parte dello Stato. Di questi ultimi pertanto il Ministero di agricoltura e commercio, a cui la Presidenza sociale si rivolse (*Bullettino* a pag. 237), non ha, che si sappia, determinato la misura; però si sa che una risposta favorevole è imminente, e si sa ancora che la misura del sussidio sarà almeno tale da portare la desiderata conseguenza della nomina, per conto del Ministero, di un commissario speciale presso l'Associazione, come già, a norma dell'articolo 4° degli statuti, venne fatto per conto della Provincia.

In attesa di ciò, e poichè le invocate disposizioni ministeriali potranno molto influire sul programma della Società pel nuovo anno, la Presidenza ha stabilito che, non appena queste conosciute, venga la Società stessa convocata in generale adunanza pei necessari provvedimenti, quali sono l'ammissione dei bilanci (consuntivo 1878 e preventivo 1879), la rinnovazione delle cariche ed altri di ordine interno.

In tale occasione dovendo pure la Presidenza sottoporre all'assemblea alcune proposte risguardanti la pubblicazione del *Bullettino*, questa rimane provvisoriamente sospesa.

L'invito alla riunione verrà fatto quanto prima con apposita circolare.

L. Morgante, segretario.

# SULLA EMIGRAZIONE NELL' AMERICA MERIDIONALE

## DALLA PROVINCIA DI UDINE — DATI STATISTICI

**Distretto di Tolmezzo.**

Dei venti comuni costituenti il distretto di Tolmezzo, con una popolazione di 32,882 abitanti, solamente sei hanno fornito, a tutto giugno decorso, un contingente, ed anche questo relativamente scarso, all'emigrazione per l'America meridionale.

Ciò conferma da un lato la speciale affezione che i Carnici hanno mai sempre portato al natio paese, e dall' altro il genio speculativo che li distingue e loro non permette di avventurarsi in cieche ed infondate imprese nel Nuovo Mondo, ove non manca, ma viene irreparabilmente tardi ed ormai senza consiglio, il pentimento.

E questo picciol numero d'emigrati è tanto più significante, inquantochè, anche nei comuni della Carnia, la stringenza dei mezzi economici si fa potentemente sentire, vuoi per l'aumento della popolazione e pei cresciuti bisogni e balzelli, vuoi per la cessazione, pressochè assoluta, dei provventi, in passato vistosi, dell'emigrazione temporanea e per le scemate risorse del terreno locale. Non manca quindi anche colà la spinta ad emigrare, anzi è prepotente; ma viene generalmente paralizzata dalla riflessione e dal buon senso ed in qualche luogo dalla deficienza dei mezzi del viaggio. La si dura nelle speranza di un miglior avvenire.

Ecco la tabella degli emigrati:

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Villa Santina. . | abitanti | 966, | emigrati | 20, | per mille | 20.70, | soli | —, | famiglie | 5 |
| Prato. . . . . . | „ | 2,274 | „ | 11 | „ | 4.83 | „ | 10 | „ | 1 |
| Cavazzo. . . . . | „ | 1,573 | „ | 3 | „ | 1.90 | „ | 1 | „ | 1 |
| Verzegnis. . . . | „ | 1,600 | „ | 3 | „ | 1.90 | „ | 1 | „ | 1 |
| Lauco. . . . . . | „ | 2,047 | „ | 2 | „ | 1.00 | „ | 2 | „ | — |
| Tolmezzo. . . . | „ | 4,321 | „ | 2 | „ | 0.46 | „ | 2 | „ | — |
| | | 12,781 | | 41 | | 3.21 | | 16 | | 8 |

Partirono tutti dal marzo all'aprile decorsi, un solo nell'ottobre 1877, e si volsero all' Argentina come al paese delle migliori speranze.

Però dei venti emigrati di Villa Santina, 14, quantunque ingaggiati per l'America, sedotti dall' idea di più comoda vita e di più pronti guadagni, sbarcarono a Bona e ad Algeri, ed ora, come avvertono quei nostri Consolati, saranno in braccio alla miseria ed alla disperazione; e gli altri sei, componenti la famiglia Lorenzini, si ritengono ancora a Genova, per non aver avuto, colà arrivati, l' intiera somma d' imbarco.

Era gente laboriosa e di diverse professioni, la maggior parte contadini, gli altri tagliapietra, muratori, boscajuoli, uno stagnaio ed uno fabbro ferraio. Sull' intiero del distretto l'emigrazione sta nella ragione dell' 1.25 per mille, fatto del tutto insignificante.

Non si hanno certe notizie degli emigrati, e solo per induzione si può argomentare in quale stato si trovino. Abbiamo però sott' occhio una lettera da Buenos-Ayres, scritta a certo suo cognato da Angelo Candoni di Tolmezzo, ove parla di sè e del fratello Giovanni, suo compagno di sventura. Da questa lettera, già inserita nel *Bullettino* a pag. 108, si può apprendere quale dev' essere, suppergiù, la posizione degli altri emigrati, e noi ancora l'additiamo al lettore perchè molto significante e malgradochè ci si venga da taluno dicendo che alle tante lettere dall'Associazione pubblicate non si aggiusta credenza da coloro che hanno in animo di emigrare.

Il Comitato di patronato dell'emigrazione sapeva quant' altri fin da principio che l' entusiasmo non si doma ad un tratto, e non si può prendere di fronte; ma era però anche convinto che l' entusiasmo è cosa che passa e non dura e che non potea tardare il benefizio della calma e della riflessione.

E la calma si è oggimai in molti siti ristabilita; perocchè e le relazioni dei reduci dall'America, quantunque ai primi momenti sospette, e le lettere da colà venute, e le illustrazioni pubblicate da questo *Bullettino*, ed i riflessi delle persone intelligenti e dabbene, a forza di

ripetersi, hanno portato un ritegno non piccolo a quella smania ed a quella albagia che si erano destate a principio. Ne è prova il fatto che l'emigrazione è in decrescenza, mentre se vi si credesse veramente, avrebbe dovuto essere in grande aumento. Pare piuttosto che la stessa abbia da far il giro in tutti i paesi anche di questa provincia per raccogliere gli animi dei malcontenti più spiccati e di coloro che sono maggiormente dotati di fervida fantasia.

Però la reazione comincia a farsi strada: ormai dai reduci si può parlare, senza tema di certe minaccie, della triste condizione degli emigrati; le parole dei nostri proprietari non sono più tanto sospette; fanno senso le gravi notizie dell'America e non si vendono più discrete sostanze per andarvi.

Fu un'epoca anche nel Piemonte in cui si emigrava su vasta scala, mentre ora, sperimentati i disinganni, è quasi completamente sparito il fenomeno curioso.

Tutto d'altronde avviene quaggiù secondo una legge naturale, l'equilibrio fra le popolazioni è un fatto provvidenziale, contro del quale sarebbe talora inutile, tal altra incauto operare.

Del resto il Comitato non si è mai sognato di infrenare l'emigrazione; desso anzi ebbe per compito speciale quello di patrocinarla e non di impedirla, e se spesso parlò in termini dissuasivi, non fu certo per interesse delle classi possidenti, sibbene per compassione degli illusi e perchè non poteva falsare la verità delle cose. Egli non bada se gli si crede o no, adempie imparzialmente e del suo meglio il compito suo e tira dritto.

In ogni peggior evento, non sarà inutile l'avere svolto con qualche ampiezza l'argomento dell'emigrazione, nè saranno vani i dati statistici e le notizie da lui offerte su questo *Bullettino*.

La statistica ha anch'essa il suo merito e la sua filosofia, — le sue cifre hanno una ragione ed un interesse non inferiore a quello di qualunque storia; notati i fatti, si può risalire alle cause e la scienza dei fatti e delle cause è un requisito indispensabile per qualunque altra scienza.

### Distretto di Ampezzo.

Anche nel distretto di Ampezzo fece colpo la notizia delle sterminate ricchezze d'America, sicchè alcuni di quegli abitanti emigrarono a quella volta, ed altri ne imiterebbero volentieri l'esempio, se qualcuno dei ricchi sfondati di colà facesse loro la spesa del viaggio.

Il numero degli emigrati a tutto giugno decorso appare dal seguente prospetto:

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Preone . . . . . . | abitanti | 530, | emigrati | 4, | per mille | 7.54, | soli | 4, | famiglie | — |
| Enemonzo . . . . . | „ | 1,539 | „ | 8 | „ | 5.20 | „ | 2 | „ | 2 |
| Forni di Sopra . . | „ | 1,835 | „ | 5 | „ | 2.72 | „ | 1 | „ | 1 |
| Socchieve . . . . . | „ | 1,862 | „ | 5 | „ | 2.68 | „ | — | „ | 1 |
| Raveo . . . . . . . | „ | 570 | „ | 1 | „ | 1.79 | „ | 1 | „ | — |
| Ampezzo . . . . . | „ | 1,896 | „ | 6 | „ | 1.16 | „ | — | „ | 1 |
| | | 8,232 | | 29 | | 3.52 | | 8 | | 5 |

Sauris e Forni di Sotto non diedero emigrati; cosicchè sul totale della popolazione, ascendente a 10,674 abitanti, si hanno 2.72 per ogni mille abitanti. La famiglia Bearzi di Enemonzo, sedotta da alcuni agenti d'emigrazione, vendette beni per oltre lire 2500 e si diresse pel Brasile, nè si hanno notizie di lei. Pel Brasile fece vela anche Niccolò Antoniacomi di Forni di Sopra e scrive d'aver migliorata la sua condizione. Pelizzari Andrea di Preone invece si recò nel Messico, e Mecchia Enrico e Martina Sebastiano preferirono il Chilì. Gli altri si volsero all'Argentina. Partirono tutti nel primo trimestre dell'anno spirante, tranne l'Antoniacomi, che se ne andò verso la fine del 1876. Erano tutti miserabili, e di professione, alcuni tessitori, altri chi pettinai, chi carpentieri, chi muratori. Pare non abbiano scritto di sè, nulla dicendoci i sindaci rispettivi nelle loro informazioni.

P. Biasutti.

# STAZIONE AGRARIA SPERIMENTALE DI UDINE

A pag. 328 di questo *Bullettino* è fatto cenno dell'opportunità che le stazioni agrarie istituiscano esperienze intorno alla concimazione con materiali fosfatici. Simili esperienze, progettate più volte da questa stazione agraria, non poterono, dapprima, istituirsi per la mancanza di conveniente terreno sperimentale. Ma fin dall'anno rurale ora scorso alcune di queste esperienze vennero intraprese, adoperando sia residui di carnicci, che acqua residua delle fabbriche di colla.

I resultati di tali esperienze furono, in massima, soddisfacenti, anche dal lato della convenienza pratica; ma per la malattia e quindi per la morte sopravvenuta del professore Velini, non si può ora controllare tutti i dati di fatto, affine di fornire una relazione dettagliata.

Nell'anno incominciato si potranno intraprendere meglio queste esperienze non solo perchè la Stazione gode tuttora del beneficio del podere, ma ancora perchè questo è amministrato direttamente dalla Stazione, senza alcun ostacolo di interessi di terzi.

A proposito poi di questo podere, stimiamo opportuno di ricordare al pubblico che ognuno può prendere notizia di qualsiasi particolare relativo al suo andamento rivolgendosi al sottoscritto, oppure al professore E. Lämmle o al dott. F. Viglietto, pei quali è sempre cosa gradita di poter giovare in qualche modo tanto ai proprietari che agli agricoltori pratici, siccome gradiranno sempre l' udire i pareri di persone competenti e, in generale, di quelli che portano amore all'agricoltura.

Colgo quest'occasione per rendere grazie, in nome della Stazione, all'onorevole cav. dott. G. L. Pecile, il quale al detto podere fece anche fra gli altri favori il dono di un verro di pura razza *berkshire*.

G. Nallino.

# SUL MODO DI FARE E DI CONSERVARE IL VINO

Il signor Alessandro Levi, di Padova, ci ha gentilmente favoriti di un esemplare della recente sua pubblicazione intitolata: *Il Cantiniere Padovano*. È un opuscolo di poche pagine, estratto dal *Giornale di agricoltura, industria e commercio del regno d'Italia* (Bologna, 1878), e nel quale l'egregio autore si propone di dare " poche regole del tutto pratiche sul modo di fare e di conservare il vino. „ Lo si legge volentieri senza smettere, perchè dettato con coscienza dell'argomento, e perchè risponde bene alla promessa fatta in principio. Pochi, ma sufficienti, e pratici sono difatti i precetti che il Levi ha condensati in quel suo scritto sull'arte della vinificazione, arte cui senza dubbio conosce non solo per averne studiato nei migliori trattati, ma per averla, si capisce, personalmente esercitata.

Ha diviso il lavoro in quindici capitoli, dei quali il primo è dedicato alla coltura della vite. Sono due pagine a doppia colonna, che fanno pensare a lungo e non senza profitto; niente di meglio se con codesti pensieri ti verrà pure la voglia di rileggere i *Ricordi* che, sotto forma d' almanacco, il bravo *Nane Gastaldo* (G. B. Bellati) ci ha regalati, otto anni or sono, sulla viticoltura, (1) ricordi che si riassumono in questo utilissimo consiglio: Unità di luogo, unità di ceppo, scelta di adatto vitigno, vite bassa e palo secco.

Il secondo capitolo discorre della vendemmia. Bisogna farla a tempo opportuno, cioè quando l'uva è bene matura. E qui sorge necessariamente il quesito, se di questa opportunità si abbia da lasciare giudice arbitro ogni singolo proprietario o non piuttosto di tentare fra i viticultori del comune un accordo, per il quale, considerate le condizioni agrarie generali del comune stesso e le qualità varie di uve che vi si coltivano, vengano per la raccolta di queste prestabiliti i giorni da persona intelligente e di piena fiducia a tal uopo dai possidenti nominata. Naturalmente il nostro A. consiglierebbe codesto secondo partito, tuttavia non ignorando che, siccome l'accordo dev' essere spontaneo e non potrebbe altrimenti imporsi da alcuno, il suggerimento è più lodevole per l'onestà dell' intenzione di quello che per la sua pratica attuabilità.

(1) *I Ricordi di Nane Gastaldo : cenni di viticoltura.* Feltre, 1871.

Consiglio ottimo e che ognuno può assai facilmente praticare è invece quello di non fidarsi, riguardo all'epoca della vendemmia, della sola pratica, ma di consultare per ciò quell'utile e semplicissimo strumentino che è il gleucometro, misuratore dello zuccaro, e poi anche l'acidimetro, ossia misuratore degli acidi. Tanto l'uno che l'altro di questi due eccellenti e indispensabili sussidi per fare il buon vino si possono avere con poche lire; e il modo di usarne, d'altronde semplicissimo, lo si trova spiegato in un foglietto unito all'apparecchio.

Raccogliere l'uva in tempo asciutto e pigiarla, possibilmente, nel giorno stesso in cui venne raccolta.

In conclusione l'egregio A. raccomanda:

1 Di vendemmiare quando l'uva sia perfettamente matura, regolandosi principalmente sui saggi dello zucchero e dell'acidità, ed osservando che l'uva sia asciutta dalla rugiada prima d'incominciare.

2. Di tener separati i grappoli buoni dai secchi e dai guasti.

3. Di collocare il vetturo (1) fuori dei raggi del sole, di tener pronti uomini ed utensili, e di vegliare affinchè l'uva venga con diligenza versata, affinchè i grappoli non abbiano a schiacciarsi.

4. Di tradurre, finita la raccolta, pian piano il vetturo alla tinaia, dove l'uva dovrà essere subito pigiata.

Oggetto del terzo capitolo è la tinaia, locale pur troppo comunemente trascurato, quantunque senza dubbio importantissimo, giacchè è in esso che incomincia la trasformazione del dolce frutto in liquido potente. A questo proposito l'esperto enologo ricorda:

1. Che la tinaia deve mantenersi sempre ad una temperatura più calda che si può, e possibilmente fra i 20 e 30 gradi centigradi; nè deve mai essere posta a tramontana: dessa sarà asciutta, comoda, e tale che la si possa facilmente ventilare.

2. Che i tini, i quali devono essere di varia grandezza, devonsi collocare alti da terra, e sopra ciascheduno di essi vogliono essere disposti con ordine e ben netti i relativi coperti, nonchè le tavole ed i «morali» necessari per tener immerse le vinacce nel mosto.

3. Che la più scrupolosa pulizia devesi inoltre mantenere in ogni e qualsiasi parte della tinaia; lavando ripetutamente tutto ciò che deve aver contatto col mosto.

Nel capitolo quarto si parla della pigiatura dell'uva in generale e principalmente dell'uva rossa, o nera. Qui il modesto *cantiniere*, a costo di farsi dare del codino dai venditori di macchine, trova che la macchina migliore per pigiare l'uva sono i piedi dell'uomo, purchè ben netti, già s'intende: ordine e nettezza il bravo *cantiniere padovano* li vuole del resto in tutto e dappertutto.

Raccomanda di praticare la ripigiatura o smuovimento della massa intera ottenuta da quella, e di farla a dovere, non con una semplice forca e per pochi momenti, sibbene con lunghi e forti pali di castagno e almeno per un pajo d'ore di seguito. Raccomanda:

1. Di pigiare (follare) l'uva coi piedi, ben inteso però che essi sieno perfettamente netti.

2. Di osservare che la pigiatura non sia fatta a più riprese, ma sempre seguitata sino alla fine, cosicchè ciascun tino sia costantemente riempito nello stesso giorno, mercè una giusta proporzione di mosto e di vinacce di prima e di ultima spremuta (conza) prodotti da uve che, se anche non eguali, stiano bene unite assieme.

3. Di riempire i tini per quattro quinti della loro capacità, levando una terza parte dei raspi nel solo caso che l'uva fosse in gran parte secca, e di agitare, almeno per un paio d'ore, e meglio per più tempo, la massa; e, infine, di mettere a posto ogni cosa per tener immerse le vinacce nel mosto e per coprire il tino, lasciando nel coperto un piccolo foro, al quale, volendo, si potrà applicare il cocchiume idraulico.

Per la fabbricazione dei vini bianchi, nel capitolo quinto, insegna:

1. Fino a pigiatura finita tutto deve procedere egualmente sia pei vini rossi che pei vini bianchi.

2. Dopo, trattandosi d'uve forti ed austere, si dovrà porre a bollire il mosto in botti senza vinacce.

3. Se invece le uve fossero dolci e fine, si lasci fermentare il mosto assieme alle vinacce per ventiquattr'ore, smuovendo la massa appena versata nel tino cinque o sei ore almeno, per poi aggiungere nelle botti in ambedue i casi il prodoto del torchio.

Sono argomento di utili osservazioni nel capitolo sesto il fenomeno della fermentazione tumultuosa che ha luogo subito dopo la pigiatura, nei tini, e quello della fermentazione lenta che si compie poscia nelle botti. Ciò naturalmente conduce a dire della svinatura e dei travasamenti successivi, per i quali il nostro intelligente vinicultore, tutt'altro che avversario, si dichiara amicissimo delle

(1) Carro da vendemmia.

macchine; onde raccomanda di provvedersi di una buona pompa, assicurando che la spesa di circa duecento lire in essa impiegate viene presto compensata dai vantaggi che se ne ritraggono. Onde conclude:

1. In due o tre giorni la fermentazione tumultuosa si calmerà, ed allora, come regola generale, si dovrà passare senz'altro alla svinatura (travaso), per eseguire la quale si dovrà possibilmente adoprare una pompa che tornerà utilissima anche pei successivi tramutamenti del vino.

2. Se le uve fossero molto zuccherose, o che la stagione corresse fredda, la fermentazione dovrà essere prolungata sino a che il liquido abbia acquistato un sapore vinoso.

Estrarre dal tino le vinaccie, torchiarle, poi distillarle e utilizzarne gli ultimi residui, giacchè del prodotto pregevolissimo della vite nulla per l'attento viticultore deve andare perduto. È questo il tema del settimo capo, il quale così si riassume:

1. Si devono levare le vinacce dal tino tosto finita la svinatura (operando con cautela per evitare ai lavoranti il pericolo di asfissia); trasportarle subito subito al torchio per essere spremute.

2. Collocare il vino che ne esce in separati recipienti dopo averlo possibilmente passato pel filtro.

3. Strette le vinacce, vagliarle per raccoglierne i vinacciuoli, buoni per cibo ai porci ed ai polli, o per trarne olio.

4. Conservar quindi nei tini le vinacce ben pigiate e difese dall'aria per averne acquavite.

5. E finalmente usare dei residui della distillazione per cibo alle pecore o per concime alle viti.

Se l'ordine e la pulizia sono condizioni necessarie per la tinaja, dove il processo della vinificazione appena incomincia, non è a dire come i requisiti medesimi sieno indispensabili nella cantina, dove il processo deve compiersi e il prodotto maturato serbarsi immune dai pericoli che di continuo lo minacciano.

Comodità di spazio e costanza di temperatura sono altre condizioni che alla buona cantina non devono mancare; e il signor Levi fa benissimo a ricordare, in riguardo alla seconda (chè i vantaggi della prima hanno poco bisogno di essere dimostrati), come in Francia e in altri paesi nella enotecnia assai più del nostro avanzati si faccia uso prudente delle stufe. E un'altra cosa molto opportunamente ricorda che da noi comunemente si trasanda sebbene in pratica molto utile; vuolsi dire dei suffumigi di zolfo che fatti di quando in quando, specialmente nelle giornate umide e sciroccali, tornano alle cantine assai giovevoli per la distruzione delle muffe che di sovente sulle pareti e sugli utensili vi mettono radice.

Il capitolo ottavo, che di codeste cose si occupa, così conclude:

1. La cantina abbia una temperatura costante, quant'è mai possibile, e sia nè troppo asciutta nè troppo umida, spaziosa e netta in tutte le sue parti; le grotte pei vini nuovi vanno escluse.

2. Alte da terra sien collocate le botti; le grandi pei vini comuni con sportello sopra, e cocchiume di sotto, onde pulirle con facilità; le piccole invece saranno preferibilmente usate pei vini fini, neri e bianchi.

3. L'inverniciatura all'esterno delle botti va esclusa; ci si deve limitare ad usare dell'olio di lino ben cotto.

4. La cantina poi non deve difettare nè di piccoli recipienti, nè di tutti quegli altri utensili che si rendono necessari per una buona e diligente vinificazione.

Tratta il capitolo nono dei recipienti in cui il vino vuol essere conservato, delle prudenze necessarie per usare delle botti nuove e per mantenerle in buono stato quando se n'abbia già fatto uso conveniente. Quanto alle guaste, per muffa o per altri imperdonabili difetti, suggerisce, indovinate mo', — di disfarsene assolutamente. Prima di venire a questa conclusione, il diligente nostro *cantiniere* avrà, si può ben credere, provato e riprovato a fare altrimenti; avrà provato non uno, ma forse tutti i mezzi che si vanno consigliando per ricuperare al buon uso della cantina i vasi vinari dalla rea muffa inquinati. Che se, come pare, non ci è riuscito, vi ha pur troppa ragione per dubitare che un mezzo propriamente sicuro non si sia ancora scoperto. Dunque disfarsene. Il rimedio è radicale, e i nostri produttori di vino vorranno pensarci prima di applicarlo; a nessuno peraltro verrà in mente ch'esso non sia infallibile. Conchiudendo, l'A. raccomanda:

1. Di preparare le botti nuove usando prima, per due o tre settimane, d'acqua fredda da rinnovarsi tratto tratto, poi d'acqua bollente salata, e finalmente di torbidi di vino buono, pure bollenti, coll'avvertenza di non farvi entrare per la prima volta del vino vecchio, ma bensì del vino nuovo e che non abbia perfettamente ultimata la fermentazione.

2. Di abbruciare dentro le botti, preparate convenientemente, alcune liste di carta solfata, servendosi all'uopo del fornelletto a camino ricurvo.

3. Di chiudere infine ermeticamente la botte, per ripetere la stessa operazione ogni due mesi se restasse vuoto il vaso.

4. Per le botti che san di muffa consiglierei di disfarsene.

Nel capitolo decimo, rifacendosi al momento in cui il liquido venne levato dai tini per essere versato nelle botti, parla il Levi dello spazio scemo da lasciarsi in queste, onde a suo tempo introdurvi il prodotto filtrato del torchio. Parla del cocchiume idraulico e del cosiddetto *colmatore* di cristallo, dei quali utensili chiaramente descrive e raccomanda l'uso. Riassumendosi, consiglia:

1. Di non riempiere del tutto le botti al momento della svinatura, ma di lasciare in esse *un vuoto da colmarsi dopo venti giorni circa* con più o meno di « torchione » e di altro vino, a seconda del bisogno.

2. Di applicare alla botte il cocchiume idraulico finchè dura la fermentazione lenta; cessata la quale, si riempirà la botte chiudendola ermeticamente, per riaprirla poi di settimana in settimana allo scopo di effettuarvi le necessarie, indispensabili ed utilissime colmature; per provvedere alle quali tornano opportunissimi i colmatori di cristallo.

È buona cosa aggiungere zucchero od alcoòl ai vini che di tali sostanze non contenessero sufficiente quantità? Cosiffatta correzione nei mosti o nei vini, in quali circostanze, per quali esigenze speciali e in quali proporzioni sarà consigliabile ? A questo importantissimo quesito, del quale è argomento nel capitolo undecimo, il nostro A., dopo alcune considerazioni, così riassuntivamente risponde:

1. Riservare l'aggiunta dello zucchero o dell'alcool alle annate cattive, che abbiano date uve poco zuccherose, o per le qualità di vini da spedirsi all'estero.

2. Aggiungere lo zucchero nel mosto prima della fermentazione e in ragione di chilogr. 1.50 a 2 per ettolitro e per ogni grado che si voglia accrescere.

3. Aggiungere l'alcool al vino solo dopo il primo travaso, regolandosi per la proporzione dalle ripetute prove verificate coll'alambicco Salleron.

Nella vita del vino lo stadio più pericoloso è il primo anno; onde le attenzioni e le cure speciali a suo riguardo non saranno in questo periodo mai troppe. Occorre sopratutto di sapere in quali epoche dell'anno e con quali norme effettuare e ripetere si debba la importantissima operazione del travasamento. Di ciò il distinto e coscienzioso enologo padovano ci tiene parola nel capitolo dodicesimo, il quale conclude:

1. In dicembre, dopo che sieno trascorsi alcuni giorni sereni ed asciutti, è da farsi il primo tramutamento solforando pochissimo o niente affatto le botti, e riunendo assieme giudiziosamente le varie qualità di vino allo scopo di ridurle possibilmente ad un solo ed unico tipo, il quale alla sua volta dovrà rassomigliare al tipo degli anni precedenti.

2. I torbidi saranno sempre tenuti a parte, nè si mesceranno giammai al vino, neppure dopo chiarificati.

3. Nel marzo si dia opera al secondo tramutamento, ed in settembre al terzo; con l'avvertenza di aumentare ogni volta più la dose della solforazione.

4. Del resto, tranne le solite colmature settimanali (indispensabili sempre) ed i frequenti assaggi, non che qualche raro e parziale tramutamento, altro non richiede il vino nel suo primo anno di vita.

Al secondo anno....... ma, a chi mai interessa di sapere ciò che si dee fare al vino nel secondo anno? Salvo rare eccezioni, i nostri produttori già lo vendono o lo consumano tutto nel primo. Per i pochi che ne serbano più a lungo, ecco la regola che il capitolo decimoterzo suggerisce:

1. Travasare nel secondo anno il vino a dicembre, marzo e settembre, e negli anni successivi a marzo e dicembre soltanto.

2. Chiarificare tutti i vini che vanno imbottigliati o che sono destinati ai mercati esteri, e così pure quelli per l'interno che ne mostrassero il bisogno. Vi servirete della colla di pesce o del filtro olandese, che prestasi egregiamente.

Per tal guisa il catechismo del *cantiniere* sarebbe terminato se non ci fosse per giunta un capitolo che tratta del modo di fare i *vini artificiali;* artificiali però non tanto che a farli non si domandi, poco o molto, quel principale e indispensabile ingrediente ch'è l'uva. Perlocchè consiglia:

1. Di fabbricare, in annate di generale scarsità di uve, i vini artificiali col sistema Petiot.

2. Di servirsi per codesto di zuccaro di canna, limitando l'aggiunta d'acqua ad una volta soltanto.

Ancora una cosa il bravo e modesto enologo padovano consiglia ai vinicultori suoi colleghi: di studiare i maestri del-

l'arte, quali sono Carpenè, Pollacci, De Blasiis, Garelli, Ottavi, ecc. ecc.

E anche quest'ultimo consiglio è buono, cosicchè volentieri lo ripetiamo soggiungendone un altro della cui utilità non siamo meno sicuri: che cioè, prima o poi, i nostri vinicultori vogliano leggere il libro del quale abbiamo tanto imperfettamente rilevato i meriti.

*La Redazione.*

# NOTIZIE CAMPESTRI, ECC.

Udine, 28 dicembre.

Siamo giunti alla fine dell'anno 1878. Che sia stata un'annata di buoni raccolti non possiamo dire, poichè le pioggie fredde e continuate della primavera aveano già dimezzato il prodotto delle viti, senza che fossero venute le grandini a darvi la seconda mano, e in molti paesi viniferi a distruggerlo del tutto, insieme a quello del frumento. Le pioggie medesime aveano anche incagliato e ritardato le semine dei granoturchi e tutte le altre operazioni agricole della primavera e dell'estate, e nell'autunno ancor peggio. Insomma, riandare queste disgustose vicende è ripetere cose già dette, che tutti sanno, e che nessuno potrebbe dimenticare, avendone presenti gli effetti da godersi per molti mesi.

L'inverno seguita ad imperversare. Ieri abbiamo avuto una nuova mostra di neve, che cadendo minutissima, minacciava di coprire d'un altro strato le campagne. Per buona sorte predominò lo scirocco, e questa sera una densa nebbia che a tratti si condensa in leggiera pioggia, non pare disposta a confermare il proverbio: Nebbia la sera, buon tempo si spera; ma servirà a liberarci dall'incomoda poltiglia che coprirebbe le strade chi sa per quanto tempo, sgelandosi di giorno per rigelare nella notte.

La mitezza dell'inverno passato abbiamo dovuto scontarla colle intemperie di tutto l'anno: rassegnamoci dunque a subire quello che corre, fin dal principio burrascoso, e se dovesse continuare ancor peggio, giacchè vi ci si siamo quasi accomodati, colla speranza che le stagioni venture siano com'esso assegnate nel compito loro in modo da risarcirci della stravaganza delle passate.

E intanto godiamo le strettezze presenti, riflettendo però che in buona parte dobbiamo attribuirle a noi stessi.

Chi è previdente, chi ben coltiva e ben concima le proprie terre, trova il suo compenso nelle annate più scarse.

I nostri coloni che abbandonano case e campagne fatte per recarsi a coltivare i deserti dell'America, credono che colà le case sorgano con un *fiat,* e le terre producano l'abbondanza senza fatica. Restii ad ogni idea di progresso agricolo, essi aveano bisogno, come tutti i disgraziati, di trovare un capro emissario a cui attribuire le cause della propria miseria, e questo capro emissario, è la carezza del fitto e il padrone tiranno che lo impone. Si è pensato anche a questo; e chi giudica senza cognizione di causa, crede che a porre un argine alla corrente di emigrazione che in alcuni paesi più che in altri del nostro stesso Friuli ha preso un cieco avviamento, dovessero i proprietari fare più larga parte ai coltivatori del prodotto delle loro terre, quasichè la condizione dei nostri possidenti fosse fiorente e fosse misera solo quella dei coloni. I più prosperi fra questi hanno per principio costante di piangere la miseria, e cercano quindi di dissimulare e nascondere sempre l'entità dei prodotti che raccolgono. Solo quando il proprietario è costretto a colpirli di sequestro viene a conoscere quanto ben di Dio ricavano dal podere che coltivano, pagando la misera contribuzione di un ettolitro o poco più per campo (35 are).

Se facciamo confronto di fatti tra il reddito che ritraggono i piccoli proprietari che fanno lavorare e dirigono in persona la coltivazione dei propri campi pagando a denaro le mercedi agli operai, e quello che ricava il grosso proprietario dalle molte sue colonie, troviamo che il prodotto dei fitti ricavato da questo in proporzione di terreno, non giunge alla metà del reddito netto che ricavano i primi. Tutto il resto dei prodotti del suolo resta nel secondo caso a vantaggio dei coloni, e non è da attribuirsi che alla loro ignoranza e alla loro inerzia se il prodotto è scarso.

Fatalmente non è la più facil cosa trovar modo di uscire dalla condizione attuale della nostra agricoltura, nè di stabilire rapporti tra proprietari e lavoratori che conducano ad una efficace soluzione del grave problema. Chi suggerisce le grandi riforme, le grandi trasformazioni, non sa farsi ragione degli ostacoli che si oppongono solo a cambiare i sistemi di conduzione delle terre in un paese, e sono troppe le cose che mancano a noi per pensarci solamente.

Sarà per ciò da scoraggiarsi e da abbandonarsi al fatalismo di chi soffre un male senza volerlo curare? Tutt'altro: scuotiamo invece l'apatia che in tanti predomina; associamoci di consiglio e di forze per migliorare ciò che abbiamo, quello che manca procacciarci.

È un difetto troppo comune quello di trasandare o di esser discordi sulle migliori cose, e, devo dirlo? questo difetto predomina anche tra gli uomini della nostra Associazione. Saranno ben dieci anni che fu proposta e dibattuta l'idea di fare qui in Udine e sotto i magnifici portici di S. Giovanni una fiera di vini.

Non si volle farla perchè non si aveano vini vecchi da esporre, e non ci si pensò più. È proprio il caso di dire che il meglio è nemico del bene; è voler andare contro la natura delle cose umane, che non nascono mai perfette. Se si avesse iniziata la fiera coi vini che avevamo e continuato a farla ogni anno, questa sarebbe stata senza dubbio di grande incentivo a magliorare i nostri vini, e a quest'ora la fiera potrebbe farsi *coi vini vecchi*. Tutte le maggiori città italiane, perfin Roma, perfino Venezia fanno le loro esposizioni-fiere e ne ricavano utili studî e compensi; ma Udine vuol proprio restare l'ultima città.

A. Della Savia.

---

**Le sete italiane all'Esposizione di Parigi.**

L'industria serica è troppo importante pella nostra provincia per non reputare meritevole d'interesse l'esame delle onorificenze accordate a questo articolo agli espositori italiani nella grande mostra di Parigi.

È deplorevole che, per incuria dei nostri filandieri, le belle sete friulane brillassero pressochè intieramente per la loro assenza. Se i nostri filandieri si fossero dati la pena d'inviare a Parigi le loro mostre, è assai probabile che anche la Camera di commercio di Udine avrebbe ottenuto, come le consorelle di Torino, Milano e Como, il diploma d'onore; perchè, oltre al merito intrinseco delle nostre sete, si sarebbe preso in considerazione lo straordinario incremento avvenuto negli ultimi anni nelle filande a vapore, pel quale fatto la nostra provincia va posta in prima linea. Comprendiamo la preoccupazione dei nostri filandieri per la crisi che subisce l'articolo, la quale scusa in parte la loro incuria; ma duole che si abbia perduto una bella occasione per far emergere almeno in quell'articolo il nostro paese, che pur troppo fu l'ultimo d'Italia nel partecipare all'esposizione di Parigi, mentre dei 2499 espositori italiani, nove soltanto appartengono al Friuli.

Oltre al diploma d'onore per seta e tessuti di seta, accordati alle Camere di commercio di Torino, Milano e Como, ottennero medaglia d'oro i signori:

Barbaroux padre e figlio di Torino
Ceriano fratelli . . . . . » »
Chicco Francesco . . . . » Fossano (Cuneo)
Keller Alberto . . . . . . » Milano
Meyer Enrico et C. . . . » »
Bressi G. et C. . . . . . » Como (per sete e stoffe di seta.

Le medaglie d'argento, sempre per sete greggie e filatoiate, sommano complessivamente a n. 14, di cui due soltanto a filandieri veneti, cioè Zatta Vincenzo di Mottinello (Vicenza) e Kechler Carlo di Udine (unico espositore friulano).

Le medaglie di bronzo vennero accordate a 40 filandieri, tra cui 6 veneti; le menzioni onorevoli furono 9.

L'Italia ottenne complessivamente 17 grandi premi, 117 medaglie d'oro, 254 d'argento, 475 di bronzo e 455 menzioni onorevoli.

---

**Disinfezione delle botti.**

Il chiarissimo enologo professore cav. Angelo Monà, direttore della Scuola agraria provinciale di Gorizia, propone il trattamento con ammoniaca e solfato di ferro, quale rimedio sovrano contro qualunqne sorta di mucidume delle botti.

« Si tratta, scrive l'egregio professore, di portare nella botte un liquido, il quale abbia la proprietà di attirare violentemente l'ossigeno a sè di maniera che i vegetabili, con cui viene a contatto, rimangano disorganizzati e spenti; e questo si ottiene trattando l'ammoniaca caustica con una soluzione di solfato di ferro. L'acido solforico del solfato si unisce all'ammoniaca abbandonando il ferro allo stato di ossidulo, il quale possedendo grandissima affinità per l'ossigeno, lo sottrae a tutti quei corpi organici che gli vengono a contatto, e perciò la muffa rimane distrutta. »

Prima si versa nella botte l'ammoniaca sciolta in tanta acqua che basti ad inumidirne tutte le pareti; indi il solfato di ferro sciolto nell'acqua bollente, rotolando la botte dopo l'una e dopo l'altra operazione. Si termina con una buona risciacquata d'acqua fredda.

A seconda della superficie della parete interna della botte dovrà variare la proporzione dei due reattivi. Ecco dei dati dai quali si può prendere giusta norma:

Per una botte da 2 ettol. gr. 60 am. gr. 94 solf.
» 4 » » 90 » » 140 »
» 10 » » 180 » » 282 »
» 20 » » 270 » » 422 »
» 33 » » 390 » » 610 »

---

**Elenco delle pubblicazioni periodiche ricevute in cambio del Bullettino durante l'anno 1878.** (1)

NB. Le pubblicazioni il cui titolo è preceduto da asterisco (*) vennero offerte dal Ministero di agricoltura e commercio.

*Agricoltore (L')*, foglio mensile del Comizio agrario Lucchese. Lucca.

*Agricoltore (L') Messinese*, bullettino del Comizio agrario di Messina.

*Amico (L') dei campi*, periodico mensile di agricoltura ed orticoltura della Società agraria in Trieste.

(1) Delle pubblicazioni non periodiche ed anche delle annuali, ricevute in dono od in cambio, si è fatto cenno in più numeri del *Bullettino* (v. nell'Indice delle materie, alla voce: Pubblicazioni ecc.).

*Atti del reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti*. Venezia.

*Atti dell'Ateneo Veneto*. Venezia.

*Atti e Memorie dell'i. r. Società agraria di Gorizia*, organo dell'i.r. Istituto bacologico sperimentale e degli istituti scientifico-agrari provinciali. Gorizia.

*Bollettino del Comizio agrario e della Società d'agricoltura di Reggio nell'Emilia uniti in consorzio*. Reggio-Emilia.

*Bollettino del Comizio agrario Camerinese*. Camerino.

*Bollettino del Comizio agrario di Lecce*.

*Bollettino del Comizio agrario di Treviso*.

*Bollettino statistico mensile del Comune di Udine*.

*Bollettino del Comizio agrario di Vicenza e dei Comizi agrari di Thiene, Schio e Barbarano*. Vicenza.

*Bollettino della Società zoofila Triestina*. Trieste.

*Bollettino del Comizio agrario del circondario di Chiavari*.

* *Bollettino di notizie commerciali*. Roma.

* *Bollettino bimestrale delle situazioni dei conti delle banche popolari e degli istituti di credito in Italia*. Roma.

*Bollettino mensile delle situazioni dei conti degli istituti d'emissione*. Roma.

* *Bollettino sullo stato sanitario del bestiame del regno d'Italia*. Roma.

* *Bollettino idrografico*. Roma.

* *Bollettino settimanale dei prezzi di alcuni dei principali prodotti agrari*. Roma.

* *Bullettino ampelografico*. Roma.

* *Bullettino della Società entomologica Italiana*. Firenze.

*Bullettino meteorologico dell'Osservatorio del r. Collegio Carlo Alberto in Moncalieri*. Torino.

*Bulletin mensuel de la Société d'acclimatation*. Parigi.

*Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*. Parigi.

*Bullettino dell'Agricoltura*, organo della Società agraria di Lombardia, del Comizio e del Consorzio agrario di Milano.

*Campagna (La)*, periodico di agricoltura, industria e commercio. Palermo.

*Campagnuolo (Il)*, giornale di agricoltura pratica; organo degl'interessi agricoli e commerciali delle provincie di Modena e Reggio d'Emilia. Modena.

*Coltivatore (Il)*, giornale d'agricoltura pratica. Casale.

*Economia (L') rurale, le Arti ed il Commercio*, organo del Comizio agrario e della r. Accademia d'Agricoltura di Torino.

*Foglio periodico (Bollettino) della Prefettura di Udine*.

*Gazzetta delle Campagne;* agricoltura, arti ed interessi rurali. Torino.

*Giornale agrario italiano, industriale e commerciale*. Forlì.

*Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio del regno d'Italia*. Bologna.

*Giornale di Medicina veterinaria pratica e di Zootecnia* della Società reale e nazionale veterinaria. Torino.

*Giornale della Società agraria Istriana*. Rovigno.

*Giornale agrario di Rovereto*, organo dell'i. r. Società agraria Roveretana e de' suoi Comizi filiali. Rovereto.

*Italia Agricola (L')*, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali. Milano.

*Medico (Il) veterinario*, giornale teorico pratico della r. Scuola di Medicina veterinaria di Torino.

*Memorie dell'Accademia d'agricoltura, arti e commercio di Verona*.

*Patria (La) del Friuli:* politica, amministrazione, commercio. Udine.

*Picentino (Il)*, giornale della real Società economica di Salerno.

*Raccoglitore (Il)*, giornale agrario padovano. Padova.

*Rendiconti del reale Istituto Lombardo di scienze e lettere*. Milano.

*Rivista agricola Romana*, pubblicazione ufficiale del Comizio agrario di Roma.

*Rivista settimanale di Bachicultura*. Milano.

*Rivista di Viticoltura ed Enologia italiana*. Conegliano.

*Sardegna (La) agricola e scientifica*. Sassari.

*Steirische (Der) Landbote*, organo della Società agraria Stiriana. Gratz.

*Tifatino (Il)*, bollettino del Comizio agrario di Caserta.

*Zootecnico (Il)*. Torino.

## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana da 23 a 28 dicembre 1878.

| | | Senza dazio di consumo Massimo | Minimo | Dazio di consumo |
|---|---|---|---|---|
| Frumento | per ettol. | 20.50 | 19.50 | —.— |
| Granoturco | » | 11.10 | 10.40 | —.— |
| Segala | » | 12.85 | 12 50 | —.— |
| Avena | » | 7.89 | —.— | —.61 |
| Saraceno | » | 15.— | —.— | —.— |
| Sorgorosso | » | 7.70 | 7.35 | —.— |
| Miglio | » | 21.— | —.— | —.— |
| Mistura | » | 11.— | —.— | —.— |
| Spelta | » | 23.47 | —.— | —.53 |
| Orzo da pilare | » | 13.39 | —.— | —.61 |
| » pilato | » | 23.63 | —.— | 1.53 |
| Lenticchie | » | 28.84 | —.— | 1.56 |
| Fagiuoli alpigiani | » | 23.63 | —.— | 1.37 |
| » di pianura | » | 16 63 | —.— | 1.37 |
| Lupini | » | 7.70 | 7.— | —.— |
| Castagne | » | 6.30 | 5.60 | —.— |
| Riso | » | 45.84 | 42.24 | 2.16 |
| Vino di Provincia | » | 55.— | 40.— | 7.50 |
| Vino di altre provenienze | » | 38.— | 24.— | 7.50 |
| Acquavite | » | 75.— | 55.— | —.— |
| Aceto | » | 28.— | 20.— | —.— |
| Olio d'oliva 1ª qualità | » | 142.80 | 132.80 | 7.20 |
| Olio d'oliva 2ª » | » | 125.30 | 110.30 | 7.20 |
| Crusca | per quint. | 14.60 | 13.60 | —.— |
| Fieno | » | 4.05 | 3.20 | —.07 |
| Paglia | » | 3.30 | —.— | —.03 |
| Legna da fuoco forte | » | 2.44 | 2.24 | —.02 |
| Legna da fuoco dolce | » | 1.99 | —.— | —.02 |
| Formelle di scorza | » | 2.— | —.— | —.— |
| Carbone forte | » | 8.40 | 7.40 | —.06 |
| Coke | » | 5.50 | —.— | —.— |

| | | Senza dazio di consumo Massimo | Minimo | Dazio di consumo |
|---|---|---|---|---|
| Candelle di sego a stampo | p. quint. | 176.10 | —.— | —.— |
| Pomi di terra | » | 12.— | —.— | —.— |
| Carne di porco fresca | » | 163.— | 153.— | —.— |
| Uova | a dozz. | —.96 | —.84 | —.— |
| Carne di vitello q. davanti | per Cg. | 1.29 | 1.19 | —.11 |
| » » q. di dietro | » | 1.69 | —.— | —.11 |
| Carne di manzo | » | 1.59 | 1.49 | —.11 |
| » di vacca | » | 1.39 | 1.29 | —.11 |
| » di toro | » | —.— | —.— | —.— |
| » di pecora | » | 1.16 | —.— | —.04 |
| » di montone | » | 1.16 | —.— | —.04 |
| » di castrato | » | 1.28 | —.— | —.02 |
| » di agnello | » | —.— | —.— | —.— |
| Formaggio di vacca duro | » | 3.15 | —.— | —.10 |
| Formaggio di vacca molle | » | 1.90 | —.— | —.10 |
| » di pecora duro | » | 3.15 | —.— | —.10 |
| » di pecora molle | » | 1.90 | —.— | —.10 |
| Burro | » | 2 32 | —.— | —.08 |
| Lardo fresco senza sale | » | 1.75 | 1.45 | —.— |
| Lardo salato | » | 2.03 | 1.88 | —.22 |
| Farina di frum. 1ª qualità | » | —.73 | —.— | —.02 |
| Farina di frum. 2ª » | » | —.50 | —.48 | —.02 |
| » di granoturco | » | —.19 | —.— | —.02 |
| Pane 1ª qualità | » | —.48 | —.— | —.01 |
| Pane 2ª » | » | —.38 | —.— | —.02 |
| Paste 1ª » | » | —.80 | —.78 | —.02 |
| Paste 2ª » | » | —.50 | —.— | —.02 |
| Lino Cremonese fino | » | 3.50 | —.— | —.— |
| Lino Bresciano | » | 2.90 | —.— | —.— |
| Canape pettinato | » | 1.80 | —.— | —.— |
| Miele | » | 1.26 | —.— | —.04 |

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

### Sete e Cascami.

| | | |
|---|---|---|
| Sete greggie classiche a vapore | da L. 59.— | a L. 63.— |
| » » classiche a fuoco | » 55.— | » 58.— |
| » » belle di merito | » 52.— | » 54.— |
| » » correnti | » 50.— | » 52.— |
| » » mazzami reali | » 46.— | » 50.— |
| » » valoppe | » 40.— | » 45.— |
| Strusa a vapore 1ª qualità | da L. 11.— | a L. 11.25 |
| » a fuoco 1ª qualità | » 10.— | » 10.50 |
| » » 2ª » | » 8.50 | » 9.50 |

### Stagionatura

| | | Colli num. | Chilogr. |
|---|---|---|---|
| Nella settimana da 23 a 28 dicembre | Greggie | 2 | 215 |
| | Trame | 2 | 210 |

## NOTIZIE DI BORSA

| Venezia. | Rendita italiana da | a | Da 20 franchi da | a | Banconote austr. da | a |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dicembre 23 | 83.75 | 83.85 | 22.05 | 22.07 | 235.25 | 235.75 |
| » 24 | 83.30 | 83.90 | 22.05 | 22.07 | 235.50 | 236.— |
| » 25 | —.— | —.— | —.— | —.— | —.— | —.— |
| » 26 | —.— | —.— | —.— | —.— | —.— | —.— |
| » 27 | 83.90 | 84.05 | 22.04 | 22.05 | 235.— | 235.50 |
| » 28 | 84.— | 84.10 | 22.02 | 22.04 | 235.— | 235.50 |

| Trieste. | Rendita it. in oro da | a | Da 20 fr. in BN. da | a | Argento da | a |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dicembre 23 | 73.75 | —.— | 9.36 | —.— | 101.50 | —.— |
| » 24 | 73.85 | —.— | 9.37 | —.— | 101.75 | —.— |
| » 25 | —.— | —.— | — | —.— | —.— | —.— |
| » 26 | —.— | —.— | — | —.— | —.— | —.— |
| » 27 | 74.— | —.— | 9.36 | —.— | 100.25 | —.— |
| » 28 | 74.— | —.— | 9.36 | —.— | 100.20 | —.— |

## OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

| Giorno del mese | Età e fase della luna | Pressione barom. Media giornaliera | Temperatura — Term. centigr. ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. | massima | media | minima | minima all'aperto | Umidità assoluta ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. | Umidità relativa ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. | Vento media giorn. Direzione | Velocità chilom. | Pioggia o neve millim. | in ore | Stato del cielo (1) ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dic. 22 | 29 | 752.23 | 1.3 | 3.3 | -0.4 | 3.9 | -0.48 | -1.5 | -3.9 | 3.36 | 3.64 | 3.23 | 64 | 65 | 72 | N 47 E | 0.7 | 0.7 | 1 | S | S | S |
| » 23 | L N | 752.40 | -0.8 | 1.5 | -0.4 | 2.3 | -0.48 | -3.0 | -4.4 | 3.05 | 3.51 | 3.09 | 71 | 69 | 76 | N 39 E | 1.3 | — | — | M | M | [illegible] |
| » 24 | [illegible] | 756.23 | -0.9 | 1.4 | -1.8 | 4.0 | -0.48 | -3.2 | -5.4 | 2.57 | 2.95 | 3.29 | 58 | 58 | 86 | N 74 E | 2.0 | — | — | S | M | S |
| » 25 | 3 | 763.57 | -1.3 | 0.6 | -2.0 | 2.7 | -1.42 | -5.1 | 8.4 | 1.44 | 3.35 | 2.43 | 34 | 69 | 62 | N 45 E | 0.2 | — | — | S | M | M |
| » 26 | 4 | 757.77 | -0.6 | 0.6 | 0.0 | 2.4 | -0.32 | -3.1 | -5.8 | 3.58 | 4.01 | 4.21 | 80 | 83 | 93 | N 45 E | 0.3 | 0.3 | neve liq. | C | C | C |
| » 27 | 5 | 750 87 | 1.7 | 2.8 | 2.4 | 3.4 | 1.55 | -1.3 | -1.4 | 4.63 | 5.28 | 5.44 | 87 | 95 | 98 | N 45 E | 0.1 | 0.3 | neve liq. | C | C | C |
| » 28 | 6 | 752.77 | 2.6 | 5.5 | 3.9 | 6.7 | 3.72 | 1.7 | 1.0 | 5.14 | 5.98 | 5.77 | 93 | 89 | 97 | N 45 E | 0.1 | 0.7 | nebbia liq. | C | C | M |

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. Clodig.

# INDICE ALFABETICO DEGLI AUTORI

# INDICE ANALITICO DELLE MATERIE

---

Lanfranco Morgante, segretario dell'Associazione Agraria Friulana, redattore.

# ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

inaugurata il 23 novembre 1846, riattivata il 23 aprile 1855, riconosciuta istituzione di pubblica utilità col r. decreto [illegible]

## ESTRATTO DELLO STATUTO SOCIALE

*Scopo e modi speciali d'azione.* — L'Associazione Agraria Friulana ha per iscopo di promuovere e favorire tutto ciò che possa tornare ad incremento e miglioramento dell'agricoltura nella provincia di Udine.

Essa esercita specialmente la sua attività:

*a*) col provocare di propria iniziativa ricerche, studi ed esperienze, raccogliere, coordinare e divulgare, mediante un apposito *Bullettino* od altrimenti, notizie statistiche economico-agrarie risguardanti la provincia, ed altre allo scopo sociale comunque utili;

*b*) col tenersi informata delle condizioni e dei bisogni sia generali e sia particolari dell'agricoltura friulana, riferendone alla Rappresentanza provinciale ed al Governo nazionale, e provocandone all'uopo i necessari provvedimenti;

*c*) coll'istituire e conferire premi ed altri incoraggiamenti per coloro che, coll'opera o cogli scritti contribuendo agli scopi dell'Associazione, della patria agricoltura si rendessero specialmente benemeriti;

*d*) coll'istituire e mantenere una Biblioteca agraria circolante per i Soci, con apposita stanza di lettura;

*e*) coll'istituire e mantenere a vantaggio dei Soci e del Pubblico un Uffizio di commissioni agrarie.

Oltrecciò, per quanto glielo consentono i propri mezzi, l'Associazione contribuisce allo sviluppo ed all'incremento delle altre istituzioni esistenti in provincia ed aventi scopo di giovare all'agricoltura.

*Composizione, mezzi, contributo sociale.* — La Società si compone di un numero indeterminato di membri. Ogni individuo che goda i diritti civili, ed ogni corpo morale possono farne parte, previa eccettazione e coll'osservanza dello statuto.

Ai bisogni finanziari della Società l'amministrazione provvede colle rendite della sostanza mobile già acquistata, coi contributi sociali e coi sussidi eventualmente decretati per parte dello Stato, della Provincia, o di altri corpi morali.

Ad ogni socio incombe l'obbligo morale di contribuire colle proprie cognizioni al conseguimento degli scopi sociali, e l'obbligo di versare anticipatamente la tassa annua di lire 15 per azione.

Gli obblighi del socio sono duraturi almeno per un anno (gennaio-dicembre); epperò s'intendono rinnovati per l'anno successivo, e così via, sino a che esso non abbia denunciato in iscritto alla rappresentanza sociale la propria cessazione due mesi anzi la fine dell'anno in corso.

*Direzione, amministrazione, riunioni consigliari e sociali.* — La Società è diretta e amministrata da un Consiglio composto di 25 membri, il quale agisce pur col mezzo di un segretario, ed occorrendo, anche di altro personale stipendiato.

Il denaro sociale viene depositato in conto corrente presso un istituto bancario del luogo.

Il Consiglio si raduna ordinariamente una volta al mese e straordinariamente ogni volta che il presidente lo creda opportuno, o glielo propongano, per oggetti speciali, almeno cinque consiglieri.

Le sedute del Consiglio sono aperte a tutti i soci, e vi possono intervenire con voto deliberativo, mediante rappresentanza, i Comizi agrari della provincia quando siano aggregati alla Società, nonchè i commissari speciali del Governo e della Provincia, quando i rispettivi sussidi corrispondano all'importo di almeno cento azioni.

La Società si raduna ordinariamente presso la propria sede (Udine) o in altro centro di popolazione nella provincia, due volte all'anno, cioè entro il primo trimestre, per la presentazione del resoconto morale ed economico dell'anno precedente, ed entro l'ultimo trimestre, per la presentazione del bilancio preventivo e per la nomina delle cariche sociali.

In entrambe le riunioni possono inoltre trattarsi argomenti di speciale interesse generale; perlocchè l'assemblea può essere convocata in via [illegible] anche in altre epoche dell'anno, tanto per deliberazione del Consiglio, quanto per iniziativa di almeno un ventesimo dei soci.

Le riunioni generali della Società sono pubbliche.

## PUBBLICAZIONI SOCIALI ARRETRATE

N.B. Le pubblicazioni segnate con asterisco (*) si offrono gratis ai soci di nuova [illegible].

*Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana*, vol. I a XVI (1855-71); per ciascun volume . L. 5.—

Id., nuova serie, vol. I a V (1873-77) . . . . . . . . . . . 6.—

Id., serie terza, vol. I (luglio-dicembre 1878) . . . . . . . . 6.—

* *Annuario dell' Associazione Agraria Friulana*; vol. I a IV (1857-61) per ciascun volume 1.—

*Compendio delle costruzioni rurali più usitate*, per A. Scala (con tavole); 1864. . . . . . . . . 5.—

*Sull' allevamento degli animali bovini da ingrasso, da lavoro e da latte*, lezioni dodici del prof. di agronomia dott. A. Zanelli . . 2.50

* *Relazione informativa sui progetti intesi a derivare dal fiume Ledra acque irrigue e potabili a benefizio di un vasto territorio inacquoso nella provincia del Friuli*, per G. Bucchia; 1858. . . . . . 1.—

* *Sulle piantagioni delle viti*, istruzioni pratiche del socio dott. A. C. Sellenati . . . . . . . . -.50

* *Atti delle riunioni generali dell'Associazione Agraria Friulana; 1867, 68 e 69* . . . . . . . 1.—

* *Statistica pastorale della provincia di Udine (a 31 dicembre 1868)* . . . . . . . . . . -.50

* *Atti e Memorie del secondo Congresso bacologico internazionale; 1871* . . . . . . . . 2.50

* *Teoria del lavoro e del concime, prime basi dell' agricoltura*, per Gh. Freschi . . . . . . . . 1.50

* *Del modo di preparare e conservare il letame di stalla e gli altri concimi più comuni*, istruzione popolare del socio A. Della Savia -.50

* *Considerazioni popolari sopra alcuni fatti e pareri esposti dal dott. A. G. Pari sulla «Essenza della Pellagra»*, per G. Zambelli . 1.00

* *Relazione* all' assemblea dei comproprietari del Progetto Ledra-Tagliamento; 1870 . . . . . . -.50

* *Un [illegible]* l'Associazione Agraria Friulana, ricordi del socio [illegible]

* *Atti e documenti* del terzo Congresso degli Allevatori di bestiame della Regione veneta 1874 . . 2.50

*Istruzione popolare sulla Phylloxera vastatrix*, insetto dannossissimo alle viti, del prof. L. Roesler, traduzione libera dal tedesco, del dott. Alberto Levi, con disegni, 1875 . . . . . . . . . . -.25

*Il Testamento d'un vecchio bacologo*, istruzioni pratiche di bachicoltura del co. Gherardo Freschi, 1874 . . . . . . . . . . 1.20

*Di un nuovo sistema di [illegible] per l'allevamento dei bachi da seta*, descritto da Gherardo Freschi, con disegni relativi; 1876 . . . . -.60

*Della brillatura del riso e di una nuova macchina all' uopo adoperata*, nota dell' ingegnere professor Giov. Falcioni, con tavole litografate; 1877 . . . . . . . . -.50